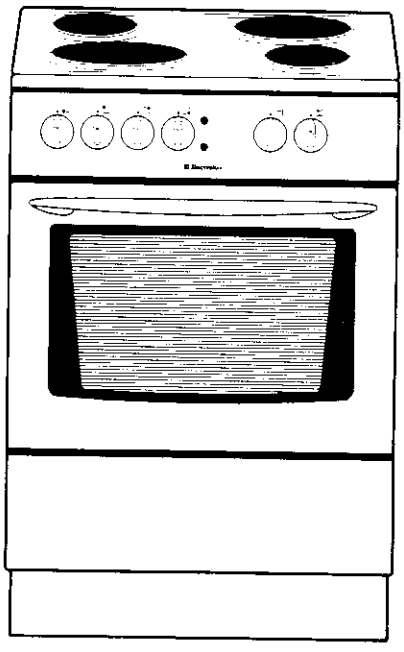
Electrolux

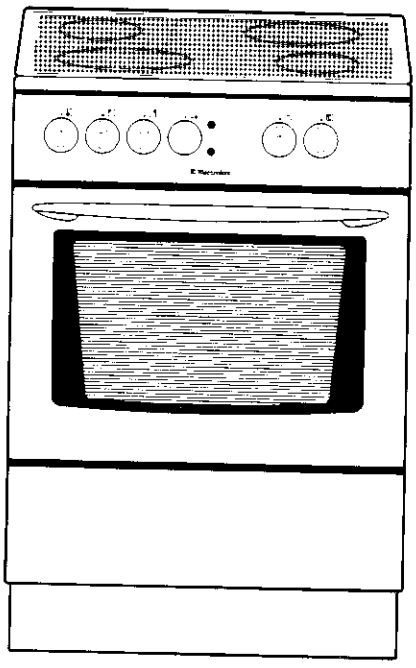
Bruksanvisning

N

KOMFYR

EK 6242
EK 6246
EK 6247
EK 6250
EK 6252
EK 6261
EK 6263
EK 6266
EK 6267
EK 6268
EK 6270





⚠ Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les derfor nøye igjennom bruksanvisningen. Legg spesielt vekt på sikkerhetsteksten merket med ⚠. Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge komfyren hvis den selges eller overdras til annen person.

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Tippesikringen (ekstra tilbehør) må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Barn

Vi anbefaler at der er en avstillingsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avstillingsflate på den andre siden.

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert.

Koble inn dørsperren, og kontrollér at den fungerer.

Hold barn under oppsikt. Kokekar, kokeplater og stekeovn blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader.

Bruk

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av.
KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN.

For støpejernsplater

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på plate eller i stekeovn.

For glasskeramikktopp

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikk-toppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.
Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn.

Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.
Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt

Rengjøring

Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikktoppen, kokekar, kokeplater og stekeovn holdes rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok fra den vareme toppen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie kan skade toppen.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som leveres av disse.

Skroting

Hjelp til med å unngå ulykker også når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet side 2

For brukeren:

Før du tar komfyren i bruk " 4
Utpakking, transportskader " 4
Forbehandling av glasskeramikk-toppen/støpejernplatene " 4
Rengjør platene/langpannen " 4
Brenn av stekeovnen " 4

Gjør deg kjent med:

Komfyren " 5
Betjeningspanelet " 5
Stekeovnen " 6
Skuff 6
Vifte " 6
Dørsperre " 7
Tilbehøret " 7
Sikkerhetsutstyr " 7

Slik bruker du:

Topplaten " 8-9
Bryterne " 9
Valg av kokekar " 9
Stekeovnen " 10-13

Slik steller og rengjør du:

Emaljert topplate " 14
Glasskeramikkplaten " 14
Støpejernsplater " 14
Stekeovnen " 15
Stekeovnsutstyr " 15
Stekeovnsdøren " 16
Varmluftsviften " 16
Ovnspære " 17

Service og reservedeler side 19

Råd og tips ved:

Praktiske problemer " 20
Tekniske problemer " 21

Tabell for:

Matlaging " 22
Baking " 23
Grilling/Gratinering " 24
Oppskrifter " 25 - 27

For installatøren:

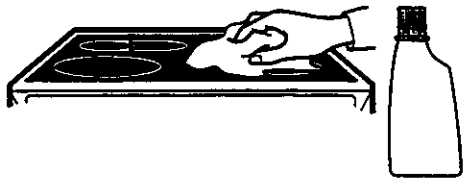
Installasjon " 18
Elektrisk tilkopling " 18
Tekniske opplysninger " 19

Før du tar komfyren i bruk:

Komfyren er beregnet på matlaging og baking som normalt forekommer i en husholdning. Brukes den til andre formål, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom. Kontroller at dørsperren fungerer. Vi anbefaler også bruk av kasserollevern som er ekstrautstyr. Dette er spesielt viktig dersom det er barn i huset. Dessuten bør det være minst 40 cm benkeplate på begge sider av komfyren.
La ikke barn leke med eller røre bryterne og døren.

Utpakking, transportskader
Kontroller at komfyren er feilfri og uten skader. Eventuelle transportskader fra en transport som du selv ikke har foretatt, skal senest 1 uke etter mottakelsen meldes til din forhandler.

Forbehandling av glasskeramikktoppen
Gni et tynt lag av det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet på glasskeramikktoppen. Bruk en ren fuktig klut eller husholdningspapir. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en ren, fuktig klut..
Det kan ellers etse seg fast når platen blir varmet opp neste gang. For å slippe regnbuelignende flekker må toppen være tørr når den varmes opp.



Forbehandling av støpejernsplater.
Kokeplatene er behandlet med et rustbeskyttende middel som skal brennes fast. Før komfyren tas i bruk, settes derfor 2 og 2 plater på full effekt, uten kokekar i ca. 3 min.

Husk å slå av igjen!

Rengjør platene/langpannen
Vask platene/langpannen med varmt vann og eventuelt håndoppvaskmiddel. Skyll og tørk med husholdningspapir.

Brenn av stekeovnen.

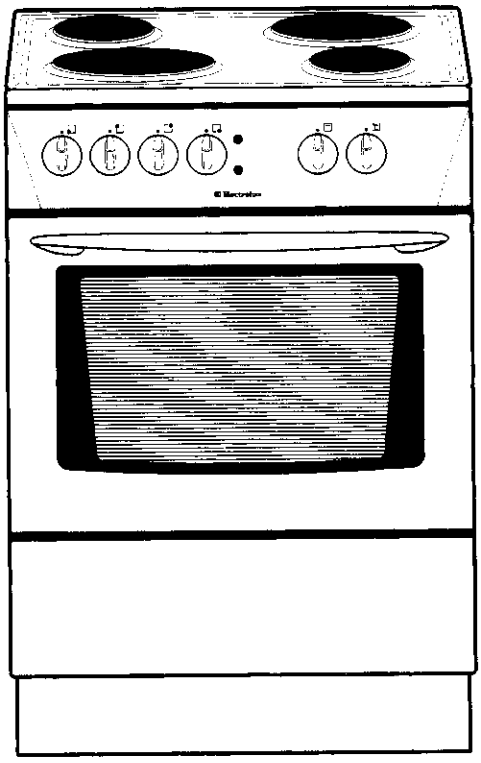
Ovnen skal brennes av før bruk. Komfyren blir meget varm ved høyeste temperatur. Pass på at barn og dyr ikke kommer nær komfyren og brenner seg. Sørg for god utlufting mens dette pågår, f. eks. med kjøkkenviften.

- Sett over-/undervarmen på 250°C.
- Slå av når eventuell lukt og røykutvikling er forsvunnet.

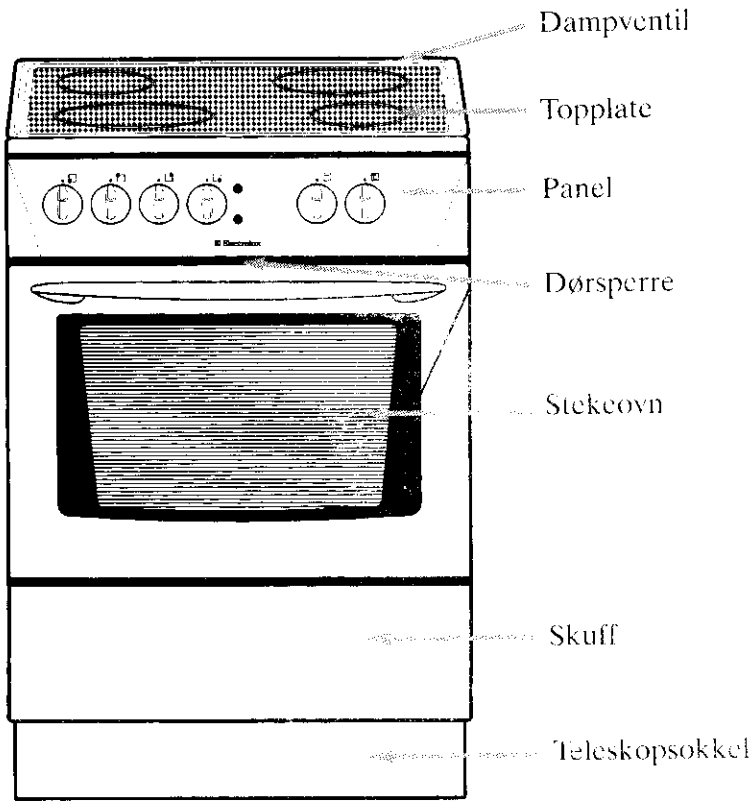
Husk å slå av igjen.

Gjør deg kjent med:

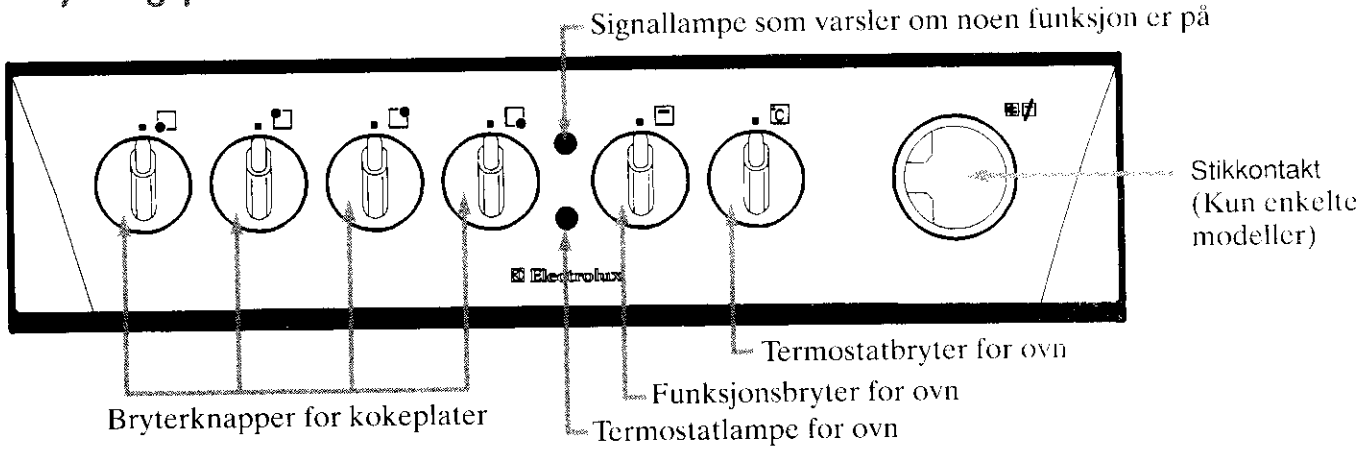
Komfyr med støpejernsplater



Komfyr med keramisk topp

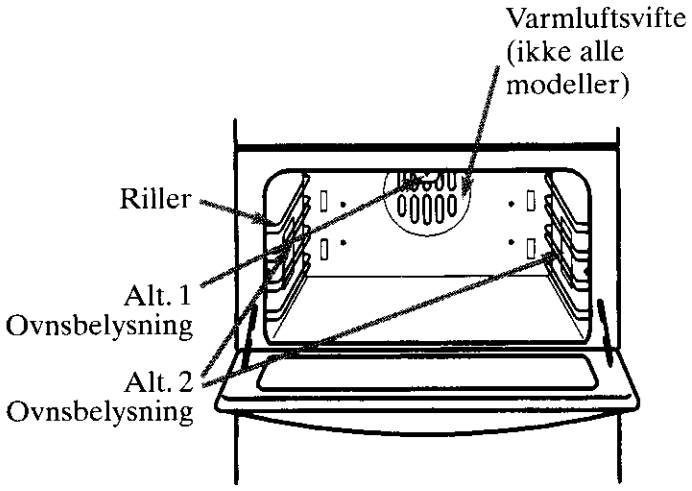


Betjeningspanel


Signallampe som varsler om noen funksjon er på
Stikkontakt (Kun enkelte modeller)
Termostatbryter for ovn
Funksjonsbryter for ovn
Termostatlampe for ovn
Bryterknapper for kokeplater

Stekeovn

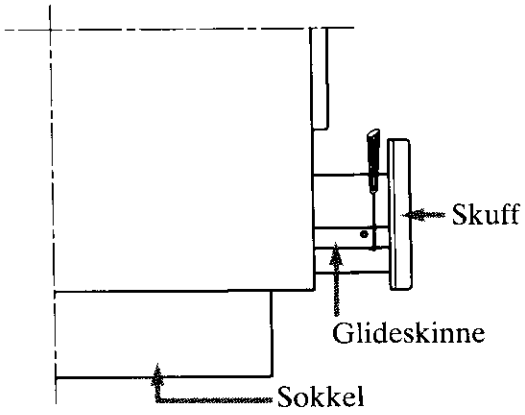
Beskrivelse av de forskjellige ovnsfunksjonene se side 10.



Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien hindrer undervarmen og kan overopphete emaljen og dermed ødelegge den.

Skuff

Under stekeovnen finnes en oppbevaringsskuff for tilbehør. De som ønsker en sperre på skuffen slik at den ikke så lett kan åpnes for små barn, kan gjøre følgende: Dra ut skuffen, ta en skrutrekker (se skisse) og bøy ned "sperreøret" på glideskinnen max. 2-3 mm. Én på hver side av skuffen. For å åpne skuffen nå, må du ta tak i dens underkant, og løfte den opp før den trekkes ut.



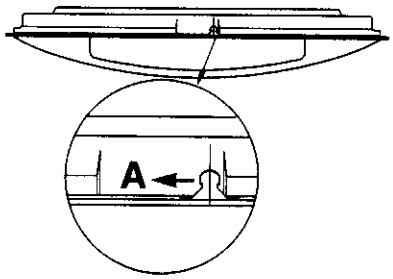
Vifte

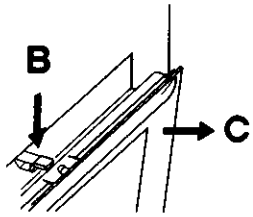
Komfyrer med varmluftfunksjon har en motor-/vifteenhet som blåser luften fremover langs sidene på stekeovnen. Viften trekker så luften tilbake i hullet midt i bakveggen på stekeovnen. Det er derfor normalt at komfyren avgir en viss støy. Støynivået vil også kunne variere noe med ovnstemperaturen og hvordan produktet er installert. Komfyren skal stå stødig i vater.

Dørsperren

Dørsperren er ute av funksjon ved levering.

- Sperren settes i funksjon igjen ved å skyve låsehaken (A) til venstre.
- For å åpne døren -trykk knappen ned (B), samtidig som du trekker døren utover (C).
  Med sperren i funksjon unngår du at barn så lett kan åpne døren.
- For å sette sperren ut av funksjon, åpnes døren (kontrollér at ovnen ikke er varm) og låsehaken på dørens overkant skyves til høyre (A).





Tilbehøret

- Emaljerte stekebrett og langpanne
- Grillrist
- Skrape og pusse-/rengjøringsmiddel for glasskeramikk-toppen

Ekstra tilbehør

- Kasserollevern inkl . monteringsdetaljer.
- Liten stekepanne.
- Rygg med varselur.
- Tippesikring.

Stekeovnsdør

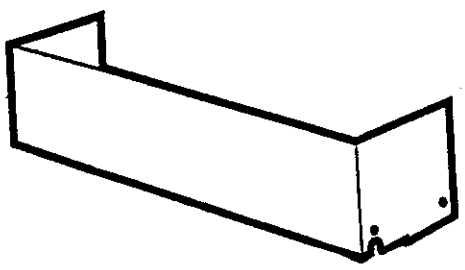
Komfyrene er utstyrt med stekeovnsdør med 2 glass. Dersom det er ønskelig med en stekeovnsdør med lavere overflatetemperaturer, kan den medleverte dør evntuelt skuff skiftes ut med nye. Henvend deg til salgsstedet eller vår service kontakt.Hvordan stekeovnsdøren taes av og settes på, fremgår på annet sted i bruksanvisningen.

Sikkerhetsutstyret

Komfyren er godt barnesikret dersom det er avstillingsflater (minst 40 cm brede) på begge sider av komfyren, samt at kasserollevern og tippesikring (ekstra tilbehør) er montert og at dørlåsen er i funksjon.

- Kasserollevern og tippesikring kan kjøpes ekstra.

Henvend deg til salgstedet eller vår servicekontakt.



Slik bruker du:

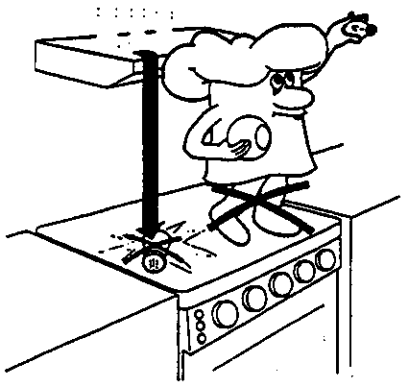
Topplaten

Kokeplater/varmesoner blir meget varme under bruk, berøring av disse kan gi brannskader. Kokeplater/varmesoner, gryter osv. beholder varmen i lang tid etter bruk. Påse at barn ikke oppholder seg nær eller kan komme til disse. La aldri frityrkoking, smeltet fett, parafin eller annet som er lettantennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann, nullstill bryterne på komfyren og kjøkkenviften slås av.
KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN!
Legg ikke papir e.l. på topplaten. En kokeplate/varmesone som blir slått på ved en feiltakelse kan få papiret til å begynne å brenne. Vri for sikkerhets skyld håndtakene på kasseroller og stekepanner til side, slik at de ikke stikker utenfor komfyren. Kontrollér at kokeplatene/varmesonene er slått av når de ikke er i bruk.

Unngå å ha noe stående over komfyren. Krydderkverner e.l. kan falle ned og lage sprekker i platen.

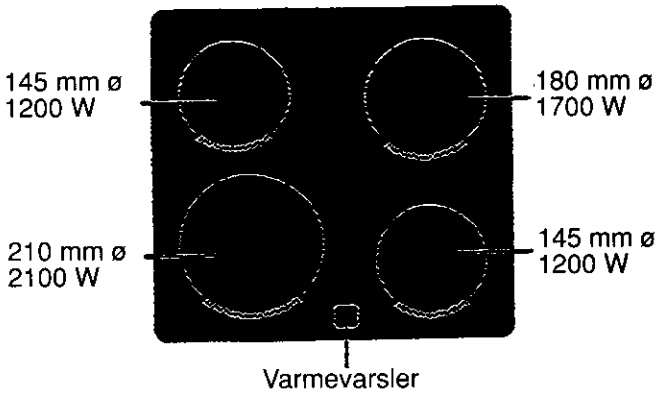
Glasset i keramikkplaten er hardt, herdet materiale for å tåle varme, kulde og temperatursjokk. Men som alt glass er det følsomt for slag av kantete gjenstander.

Stå aldri på topplaten.



Topplate med glasskeramikk

Topplaten har fire kokesoner og en varmevarsler.
Varmevarsleren består av fire lamper plassert under glasset. Hver enkelt lyser når den tilhørende sonen er varmere enn 55°C - også etter at sonen er slått av.
Kokesonene tennes og slukkes i ulike intervaller avhengig av innstillingen. Høy verdi gir lang innkoblingstid.
Lav verdi gir kort innkoblingstid.
Også på max.stilling tennes og slukkes sonene. Det er da overopphetingsvernet som kobler når temperaturen blir for høy.



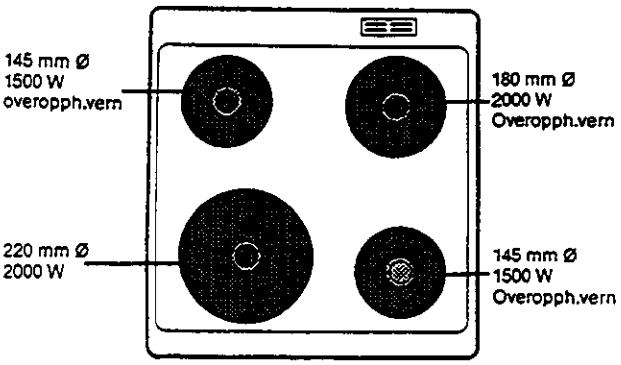
2-krets kokesone
Noen produkter har dobbel sirkel markering for kokesone og for tilsvarende bryter.
Det betyr at du har 2 sonevalg i en sone.

*** Bruk av minste sone:**
Vri med urviseren fram til ønsket innstilling mellom 1 og 12.

*** Bruk av største sone:**
Vri med urviseren til ◎ etter 12 (du kjenner en bryterfunksjon), vri deretter tilbake til ønsket innstilling mellom 12 og 1.
Etter nullstilling av bryteren er det igjen den minste sonen som blir varm når du vrir fram til en innstilling på bryteren.
Denne funksjonen kan ikke brukes ved å vri mot urviser, bare med.

Topplate med støpejern

Topplaten har fire kokeplater. Platene som er merket med en rød prikk, er hurtigplater med opphetningsvern. Det røde merket forsvinner ved bruk. Om du skulle glemme å slå av platen vil halve effekten koples ut før platen blir overopphetet. Når platen avkjøles, vil full effekt koples inn igjen.



Følgende reguleringsmåter forekommer:

Trinnløs regulering (0-12)

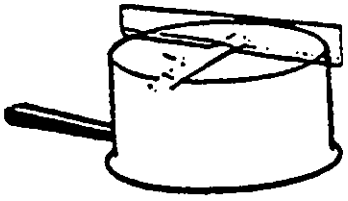
Trinn 1-2 : Kokesonen lite innkoblet = HOLDE VARM
Trinn 3-6 : Kokesonen middels innkoblet = SMÅKOKING
Trinn 7-12: Kokesonen helt innkoblet = OPPKOKING/STEKING

Trinn regulering (0-6)

Trinn 1-2 = HOLDE VARM
Trinn 3-4 = SMÅKOKING
Trinn 5 = KOKING
Trinn6 = OPPKOKING/STEKING.

Veiledningen er satt opp ut fra «normale» kokemengder.
Det betyr at om det benyttes større mengder reguleres knappen «opp», og tilsvarende «ned» hvis mengden er liten.
Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde og innhold, å velge riktig innstilling. Når du bruker lokk bør du skru ned varmen for å redusere faren for overkoking.

Valg av kokekar



For å spare energi og tid bør kokekarets-/stekepannens bunn være
◆ minst like store som hele kokeplaten
◆ slett (umønstret)
◆ litt konkav, dvs. buet innover. Fra 0,1-0,5 mm avhengig av kokekarets materiale og bunndiameter.
Ved oppvarming bøyer bunnen seg 0,1-0,2 mm utover.
Kontrollér kokekarets planhet ved å holde det opp mot en lampe og dra f.eks. en linjal mot bunnen.

Spesielt for kokekar for glasskeramikk

◆ Aluminium har god varmeledningsevne, men kan gi avsetninger - sølvlignende flekker - på toppen. Flekkene fjernes med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet
◆ Kobber har større tendens til å slå seg i varm tilstand enn øvrige materialer
◆ Emaljerte bunner, spesielt grovmønstrete, og kasseroller/kanner i glass kan, hvis de dras fram og tilbake på toppen, slite mer på dekoren enn andre typer bunner
◆ Fra lakkerte kokekar kan lakkflak løsne og brenne seg fast på platen.
Ved nyanskaffelse av kokekar og stekepanner er det mest hensiktsmessig å velge noen som anbefales for glasskeramikktopper, f.eks. rustfrie kokekar med «sandwich-bunn».

Stekeovnen

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, varm luft strømmer ut. Påse at det ikke er barn i nærheten. Bruk godt isolerende grytekluter og ta et godt tak i det som skal tas ut av ovnen. Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir ved bruk meget varme, de holder også varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader, påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme bort i disse.
Ved bruk av stekepose, anbefaler vi at du klipper i et hjørne før den settes i ovnen. Du unngår da faren for å brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes.
Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt.
Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien kan føre til at emaljen blir overopphetet og ødelagt.

Stekeovnen har pakning på alle fire sider. Hensikten er å få en «tett» stekeovn med relativ høy luftfuktighet. Ovnen vil ikke være damptett. De fysiske lover som gjelder fordamping og kondensering vil derfor gi ulike utslag. Ved åpning av stekeovnsdør, og når kald luft kommer til på annen måte, vil damp kondenseres imot kaldere flater som stekeovnsdør, front etc. spesielt ved f.eks. bruk av vannbad. Fenomenet har klar sammenheng med steke- og bakevaner.

Når stekeovnen varmes opp, vil stålet den er laget av utvides. Under sterk avkjøling etter bruk, vil det «krympe» igjen. Denne utvidelsen/«krympingen» kan gi lyd fra seg i form av dumpe smell. Av samme grunn er det naturlig at bunnen og taket i ovnen har en buet form.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av bakverket på platen kan platen slå seg. Dette gjelder spesielt ved steking av pizza, småkaker o.l. Brettet går tilbake til normal fasong når det blir kaldt igjen.

Ovnstermostat
Temperaturen stilles inn med termostaten. Tallene på knappen angir ca. verdier for ovnens middeltemperatur. Lampen slukker når innstilt temperatur er oppnådd.

Ved hjelp av ovnsbryteren kan du velge følgende stillinger:
Antall funksjoner varierer fra modell til modell

Ovnsbelysning

Over/undervarme, element i taket og bunnen

Overvarme, element i taket

Undervarme, element i bunnen

Grill, grillelement i taket

Kaldblåsing, (eks. fortining)
Viften er innkoblet

Varmluft, element bak viften i ovnens bakkant

Hurtigstart Grillelement i taket og underelement. Når temperaturen er oppnådd velges ønsket funksjon med funksjonsbryteren.

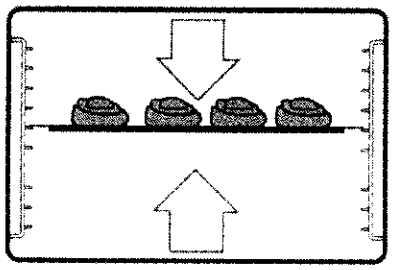
Gratinering, grillelement i taket og varmluftsviften innkoplet.

Pizza, varmluftelement, underelement og varmluftviften innkoplet

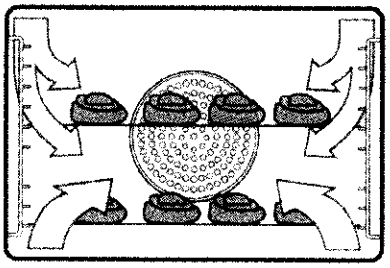
Baking

Følg tabellanbefalingene bak i bruksanvisningen. Prøv myke kaker med en prøvenål 5-10 minutter før full tid. Du har da muligheten til å justere tid og eventuelt temperatur før bakverket er ferdig. Resultatet kan påvirkes av oppskrift, materialet i formene samt deres farge og utseende. Vær oppmerksom på at tid og temperatur for et godt resultat kan være annerledes enn tidligere erfaringer/ oppskrifter.

Over-/undervarme gir jevn farge over hele flaten. Velg den formen som passer best i størrelse. Mat som stekes i lyse aluminiumsformer får som regel bedre farge med varmluft, men fargen kan bli noe ujevn. Former plasseres på brett.

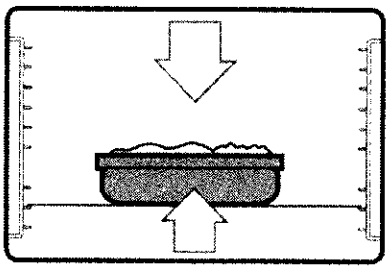


Varmluft kan med fordel brukes ved steking på flere nivåer samtidig. Du kan steke på flere brett samtidig. Dermed kan du utnytte hele ovnens kapasitet. Husk at ved steking i flere høyder må du beregne noe lengre steketid. Fargen kan bli noe ujevn. Temperaturen skal som regel være 20 % lavere enn ved over-/undervarme.

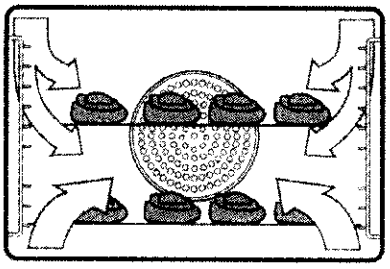


Matlaging

Over-/undervarme er som regel best ved matlaging på ett nivå. Velg den formen som passer best i størrelse. Følg anbefalingene i tabellen.

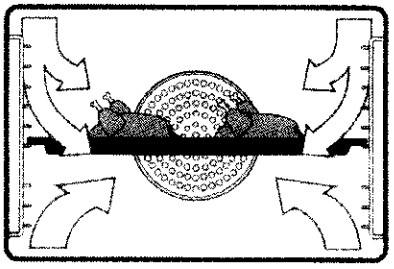


Varmluft velger du ved serie/mengde matlaging og til hele måltider. Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever ulik lang tid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få et ferdig resultat i den rekkefølgen du ønsker.

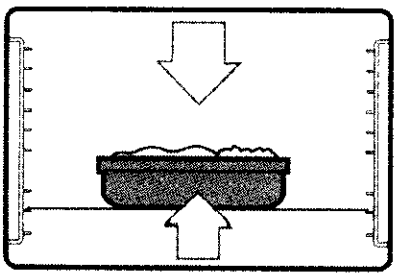


Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom over-/undervarme og varmluft. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, kan du med fordel velge en passe stor ildfast form. Juleribben plasseres lettest på rist eller i langpanne. Også steken kan plasseres på rist over langpanne. Det dannes som regel mye kraft etter ribben. Vær forsiktig når du tar den ut. Følg anbefalingen i tabellen.

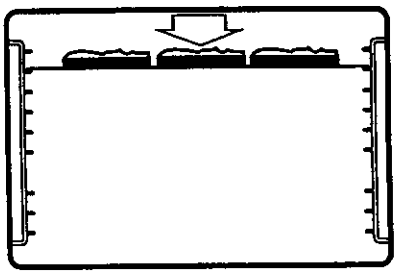


Hvis du vil bruke varmluft, bør kylling e.l. legges på rist for at luften skal kunne sirkulere rundt. Plassér alltid langpannen under, gjerne med folie i bunnen av pannen for å kunne samle opp fettdrypp e.l.



Grilling

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av det som skal grilles og legg det på grillristen, krydre etter ønske. Plassér alltid langpannen under grillristen når du setter det inn i ovnen, gjerne med folie i for å samle opp fettdrypp e.l.

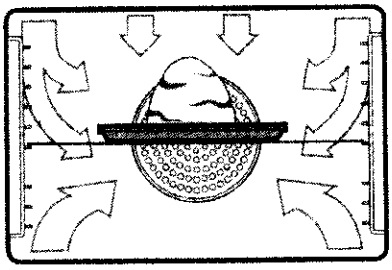


Størrelsen, marmorering (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles innvirker på tiden. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat.

Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.
Max. 250°C.

Gratinering

For gratinering stiller du inn -symbolet. Grillelementet er da koplet inn for fargesetting, eventuelt hurtig oppvarming, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Følg anbefalingene i tabellen.



Max 250°C.
Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne innstillingen, da fett vil avsette seg på varmluftelementet og gir sterk røykutvikling når varmluft så brukes.

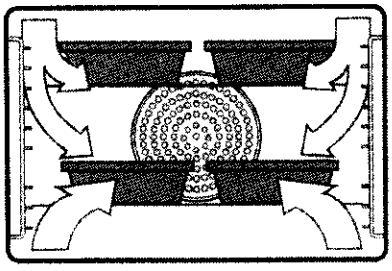
Hurtigstart

Stilles inn med S -symbolet. Gril- og underelement er da innkoplet for hurtig oppvarming eller for fargesetting.

Max 10 min. NEMKO-krav

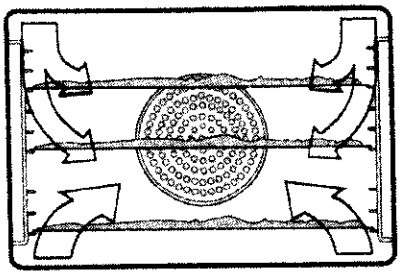
Opptining/oppvarming av ferdiglaget mat

Still inn termostatbryteren på 100-200°C. Plassér maten i uåpnede folieformer eller andre tildekkede former (OBS! De må tåle minst 200°C) på grillrist og/ eller brett. Plassér rist og/eller brett på et eller flere nivåer, avhengig av hvor mye det er som skal tines. OBS! Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet.

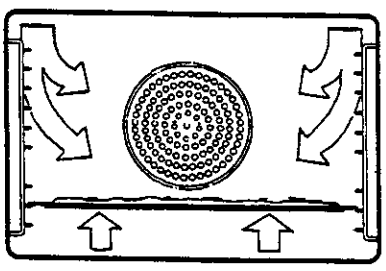


Tørking

Sopp, krydderurter, epler (med fjernet kjernehus, skrellet og skåret i tynne skiver) osv. kan tørkes i ovnen. Bruk brettene eller legg et stykke matpapir på grillristen for at ikke sopp eller krydder skal falle ned på ovnsbunnen. Velg et eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tørkes. Ovnstemperaturen 50°C, fra fire timer og oppover. Sopp og krydder skal være helt tørre, mens epler skal være gulbrune og lette å bøye.



Pizzafunksjon



Varmluft med undevarme.
Denne Electrolux-spesialiteten egner seg spesielt godt til deiger som har lite eller intet sukkerinnhold, retter med tykt, fuktig belegg som f.eks. pizza, quiche lorraine, paier, fruktkaker o. l. Strålevarmen fra underelementet gir disse en ekstra sprø og delikat bunn.

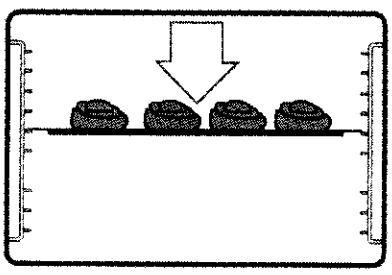
Det anbefales å sette brettet inn på trinn 1 for å få maksimal virkning av undervarmen. Ønskes en mindre sprø bunn, kan man sette brettet inn på trinn 2.

Ved steking av ferdigpizzaer fra frysedisken, kan pizzaen med fordel settes inn i dypfrossen tilstand og stekes uten forvarming av ovnen. Oppvarmingsfasen tiner pizzaen relativt skånsomt, slik at den blir gjennomvarm uten risiko for å bli for kraftig stekt.

Det er selvfølgelig mulig å bake i flere høyder når man bruker pizzafunksjonen, men bare det nederste brettet vil få virkningen av den ekstra undervarmen.

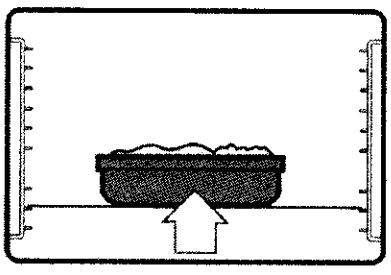
Pizzafunksjonen kan også benyttes til brødbakst. Den ekstra undervarmen gjør det mulig for mer av fuktigheten i deigen å unnslippe før skorpen dannes, slik at brødet kan bli lettere i konsistensen.

Overvarme



Bare overelement er innkoblet. Brukes for ekstra fargesetting i slutten av bake-/stekeprosessen.

Undervarme



Bare underelement er innkoblet. Brukes for ekstra fargesetting i slutten av bake-/stekeprossen.

Slik steller og rengjør du:

Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn etter rengjøring bak komfyren. For hygienens og sikkerhetens skyld må óg stekeovnen holdes ren. Fettflekker og annet spill avgir betydelig os ved oppvarmingen og medfører i verste fall fare for brann. Les og følg bruksanvisningen og de eventuelle advarsler som finnes på rengjøringsmidlenes pakninger. Nullstill samtlige brytere ved skifte av defekt pære, følg bruksanvisningen.

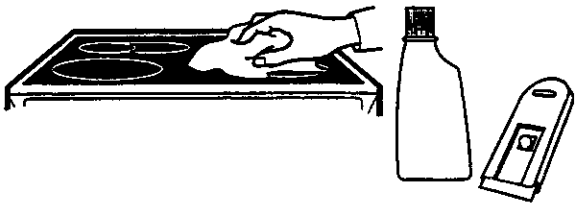
Emaljert topplate

Rengjør emaljerte flater med en ren klut og varmt vann, eventuelt tilsatt litt håndoppvaskmiddel.
Bruk aldri skuremiddel eller andre ripende midler på emaljen.
Ved sterk tilsmussing kan du med forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann.

Glasskeramikkplaten

En tilsmusset topp gir dårligere varmeoverføring mellom kokekar og plate. Tørk av toppen etter bruk med en ren, fuktig klut.
Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:

- Bruk skrapen for å fjerne flekker e.l.
- Overkok må fjernes umiddelbart før platen har blitt kald. Dette er spesielt viktig ved søl av sukker og sukkerholdige materialer (syltetøy, saft e.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie.
- Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres platen med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet.
- Rist flasken og sprut ut et par smale «tråder» på platen.
- Gni rent med en ren, fuktig klut eller husholdningspapir.
- Tørk deretter med en ren, fuktig klut bort eventuelle rester av middelet, det kan ellers etse seg fast når platen varmes opp neste gang.
- For å slippe regnbuelignende flekker må platen være tørr neste gang den varmes opp.



Støpejernsplatene

Skitne kokeplater hindrer varmeoverføringen mellom kjele og plate. Tørk av kokeplatene etter bruk med en fuktig klut og håndoppvaskmiddel. La ikke overkok brenne fast, men fjern det med én gang.
Gjør på følgende måte hvis platene er meget skitne:

- Rengjør platene grundig med stålull. Skyll bort alt skum og tørk tørt med husholdningspapir.
- Stryk, med en bomullsklut, ut et jevnt lag med rustbeskyttelsesmiddel på den tørre og kalde platen.
- Brenn deretter inn rustbeskyttelsen ved å varme opp to plater av gangen på høyeste stilling i maks fem minutter. Det fins løsningsmiddel igjen som da fordamper og avgir noe lukt og røykutvikling.
- Eventuelle rester av rustbeskyttelsesmiddelet på emaljen, (som skal være kald), og hendene, tar du bort med white spirit.
- Rustbeskyttelsesmidlet kan bestilles via forhandler eller på vårt reservedelslager. Usaltet fett eller matolje kan også nyttes. Smør på et tynt lag mens platen ennå er litt varm.

Stekeovnen

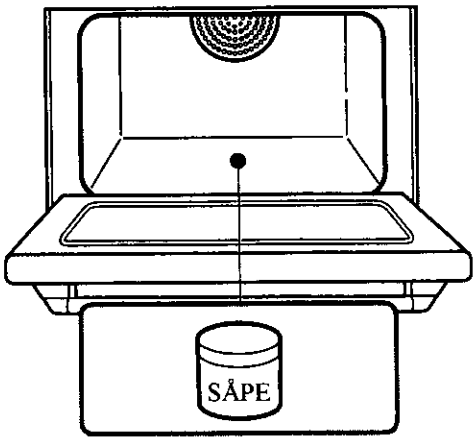
Stekeovnen består av vanlig glatt emalje over det hele, eller av katalyseemalje på vegger og tak og glatt emalje på bunnen

Glatt emalje

Etter bruk tørkes ovnen alltid av med varmt vann, gjerne tilsatt håndoppvaskmiddel.

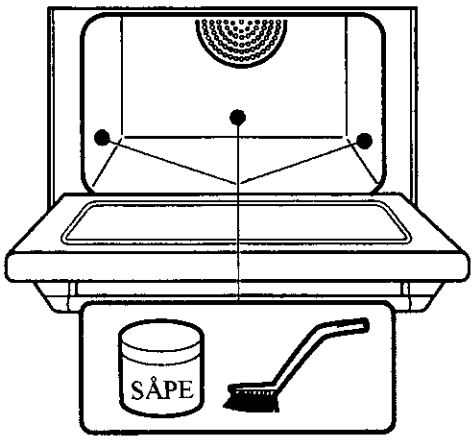
Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:

- Søl eller overkok som sitter fast, løsner du med f.eks. en smørekniv.
- Fordel med en svamp grønnsåpe, gjerne flytende, på ovnsbunnen.
- Lukk døren, sett ovnen på 100°C og over-/under varme i ca 10 minutter.
- Når ovnen er nedkjølt vaskes den med rent vann og tørkes.
- Gjenta behandlingen ved behov.



Katalyseemaljen

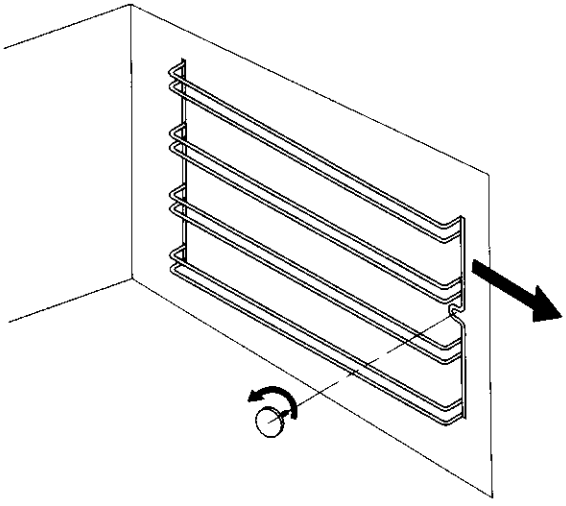
Katalyseemaljen er en porøs emalje med selvrensende efekt som framskynder forbrenningen av fettflekker osv. Bunnen har glatt emalje som er hardere.
Katalyseemaljens rengjøringseffekt reduseres hvis porene i emaljen blir tettet av fettflekker e.l. og hvis ovnen for det meste brukes i kort tid ved lave temperaturer. Den beste rengjøringseffekten av katalyseemaljen skjer ved lang avbrenning. 30-60 minutter og over-/undervarme 250°C eller mer. Fettflekker e.l. vaskes av med varmt vann og såpe, bruk nylonbørste.



Er ovnen fremdeles tilsmusset?

- «Sett inn» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann, la stå en time.
- Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur og la stå i tre timer.
- Gjenta behandlingen ved behov.

Bruk aldri stekeovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.



Stekeovnsutstyret/tilbehøret

Løsne skruene som holder rillene i fremkant. Trekk så rillene fremover og ut av ovnen. Vask riller og rister i varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing kan de måtte legges i bløt og rengjøres senere, eventuelt med stålull. Plater og langpanne tørkes av etter bruk med husholdningspapir og/eller vaskes i varmt vann, eventuelt tilsatt håndoppvaskmiddel. Til fastbrente flekker kan du bruke skuresvamp (forsiktig) og såpevann. Tørk med husholdningspapir. Dersom du etter bruk har litt vann i panne/brett, og lar dette stå en stund, forenkles renholdet.

Stekeovnsdøren

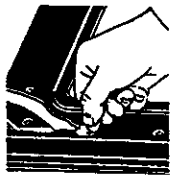
Emaljen rengjør du med en klut, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved sterk tilsmussing kan du med stor forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann. Dørglasset har et varmereflekterende sjikt og rengjøres enklest med vinduspussemiddel med amoniakk.

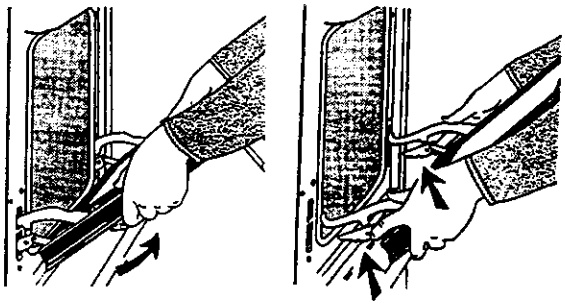
Slik gjør du for å ta av ovnsdøren.

Åpne døren helt.
Drei skiven på hver av hengslene slik at de to forhøyningene på skiven peker rett innover imot selve hengselet. Bruk en skrutrekker eller en mynt dersom skiven er tung å dreie.

- **Løft døren oppover og imot deg.**
- **Sett ovnsdøren på plass igjen.**

Entre den buede hengselarmen inn i det øverste sporet.
Løft opp den nedre, løse armen slik at sporet i den kommer ordentlig på plass. Drei skiven tilbake slik at forhøyningene peker rett utover imot deg.
Lukk døren og påse at den fungerer korrekt.

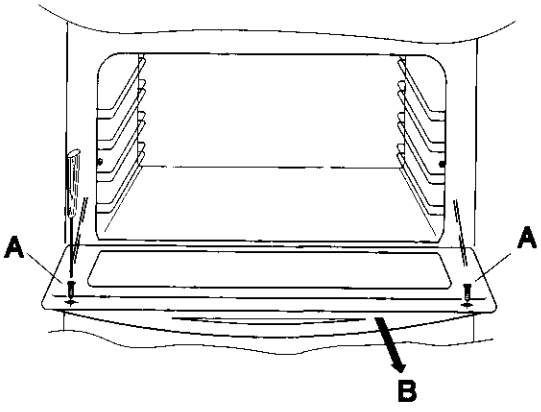




Rengjøring mellom glassene

Dersom det skulle bli nødvendig å rengjøre glassene innvendig, kan du gå frem på følgende måte:

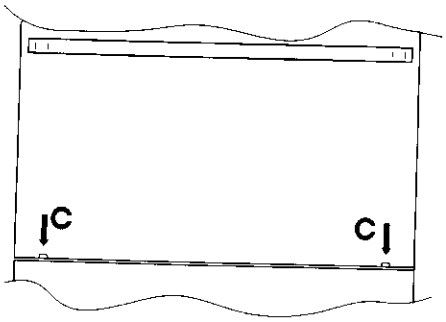
- Åpne døren. For at døren ikke skal slå igjen, legg en gryteklut e.l. under den buede hengselarmen. Skru ut de 2 skruene (A) som holder glasset m/håndtak og innerdøren sammen. Hold en hånd under slik at glasset ikke ramler ned.
- Dra derefter glasset m/håndtaket forsiktig ut (B),ved å trekke imot deg og holde den ene hånden under.
- Rengjør glasset som beskrevet ovenfor.



Vær forsiktig med glasset. Sprekkdannelser i kanten kan føre til at glasset går i stykker etter noen oppvarminger

- Montér sammen igjen i omvent rekkefølge. Påse at glasset kommer ned i brakettene på fremsiden av døren (C)
- Påse at låsehaken for dørsperren monteres riktig.

Se side 7.



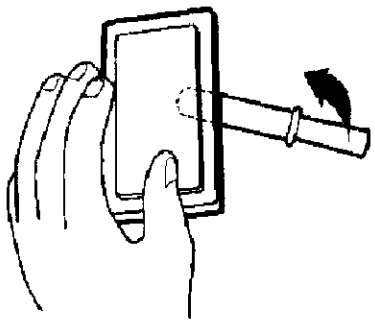
Varmluftviften

Viftebladet bør av og til rengjøres

Stopp motoren før rengjøring.
Strømmen til produktet bør brytes ved å trekke ut støpselet eller ta ut sikringen.

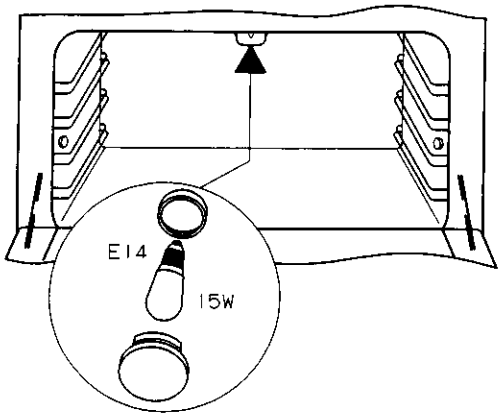
1. Ta av dekselet foran viften ved å skru ut de fire skruene.
2. Mutteren som holder viftebladet skrus med urviseren. Hold fast viftebladet med den andre hånden.
3. Etter rengjøring monteres viften i motsatt rekkefølge.

Skifte av ovnspære i modeller med sidelys



1. Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
2. Kontrollér at ovnen ikke er varm.
3. Løsne og fjern ovnsrillene.
4. Løsne beskyttelsesglasset ved å sette f.eks. en smørekniv mellom glasset og reflektoren.
5. Hold en hånd under glasset for at det ikke skal falle ned på ovnsbunnen.
6. Skru ut og skift den ødelagte pæren. Pæretype: ovnspære med E-14 sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300°C.
7. Trykk fast beskyttelsesglasset igjen og montér rillene. Påse at glasset kommer riktig vei.

Skifte av ovnspære i modeller med taklyslys



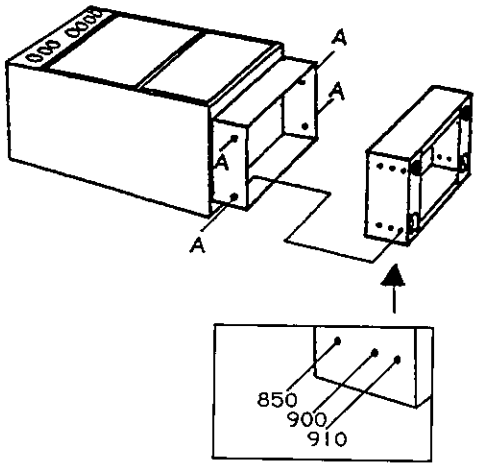
1. Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
2. Kontrollér at ovnen ikke er varm
3. Skru av beskyttelsesglasset
4. Skru ut og skift den ødelagte pæren. Pæretype: ovnspære med E-14 sokkel, merket 230-240 V, 15W og 300°C.
5. Skru på plass glasset igjen.

Installasjon

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av komfyren. Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn på plass. Kasserollevern skal monteres for at barn ikke skal kunne nå kasserollehåndtak og vippe varme væsker over seg. Kontrollér, for at barn ikke skal kunne åpne en ovnsdør, at dørsperren er i funksjon.

Avemballér komfyren.

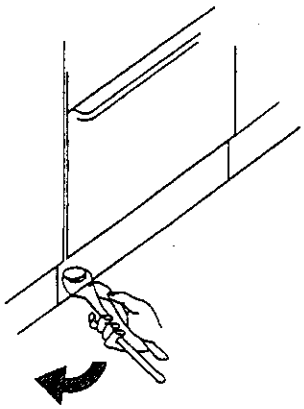
Komfyren leveres for 850 mm benkhøyde og med 50 mm sokkelinnspark. Hvis ikke høyden passer for deg, har du mulighet til å forandre på høyden til 900, 910 mm.



Forandring av sokkellhøyde

Les hele veiledningen før du begynner forandringen.

1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se bilde). Bruk eventuelt papp e.l. som mellomlag mellom gulv og komfyr.
2. Skru ut skruene A (4 stk., se bilde). Dra da ut den ytre sokkelen et stykke. Dra i de konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det finnes skarpe kanter under komfyren.
3. Skru skruene A inn igjen i et av hullene for benkhøyde (se bilde).
4. Reis komfyren opp igjen og kople den til elektrisk. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se bilde).



Justering vannrett

Plassér et vater på topplatekanten og kontrollér at komfyren står plant
Eventuell justering (+12 mm) av «bena» skjer i forkant.

Elektrisk tilkopling

Eventuelle inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

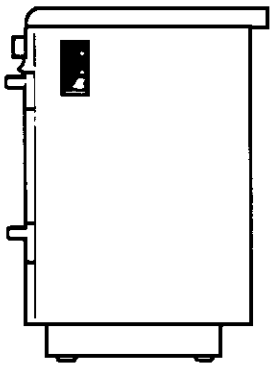
Komfyren er levert med 4 mm² kabel og må tilkoples en sikringskurs på max 25 A. Tilkoples komfyren en sikringskurs over 25 A, må tilførselskabelen skiftes ut. Elektrisk installasjon må utføres av autorisert person og i henhold til lokale bestemmelser. Tilførselsledningen må legges slik at den ikke kommer i klem f.eks. under komfyren når den skyves på plass etter rengjøring.

Komfyren kan tilkobles 3-fase nett med 0-leder (null-leder). 230V (400V 3fase+N).
Den påmonterte kabel med støpsel må fjernes.
Komfyren må elektrisk tilkobles den faste innstallasjonen av en autorisert innstallatør.
Kabelkvalitet: CENELEC H05VV-F (Plastisolert) Min. 1,5² for 3 fas. 4² for 1 fas.
Alt. CENELEC H05RR-F (Gummiisolert) Min. 1,5² for 3 fas. 4² for 1 fas

Service og reservedeler

Service og reparasjoner bør utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre serviceavdelinger rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se NELs leveringsbetingelser.

I Norge gjelder: «NELs leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater.



Forsendelse av deler skjer fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontorer.

SERVICEADM./SENTRALVERKSTED:
Vollebekkveien 2, Postboks 92 Risløkka
0516 Oslo – Tlf. 22 72 58 00

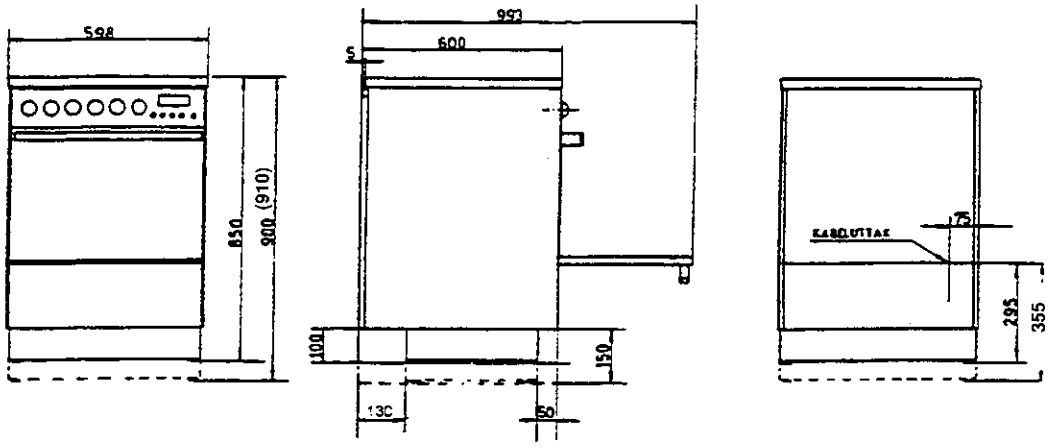
Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse. For ytterligere informasjon kontakt din forhandler. Skriv numrene ned med én gang, så du alltid har dem for hånden.

Mod ..... Prod. nr ..... Ser. nr ..... Kjøpsdato .....

Forhandler .....

Tekniske opplysninger

MÅL (mm)



Netto volum: Stekeovn 56 L,
skuff 30 L

Element-effekter, elementer varierer fra produkt til produkt

Overvarme+undervarme	2150 W	Pizza	3250 W
Grill	2300 W	Gratin	2300 W
Varmluft	2250 W	Hurtigstart	3300 W
Overvarme	1150 W	Undervarme	1000 W

Totaleffekt: Se dataskilt på høyre sideplate.
Med forbehold om endringer.

Råd og tips ved praktiske problemer

Problem	Årsak/resultat	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg senere og faller sammen og blir flatt.	Kontrollér innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontrollér hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontrollér i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren/bakepulver.	Kontrollér alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45—50°C.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontrollér i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og blir dermed tørt.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved konvensjonell varme gir for mye overvarme, motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontrollér i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på gal rille i varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere ordentlig.	Kontrollér i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være ca. 20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.	Kontrollér at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former, og plassér formen på brett.

Råd og tips ved tekniske problemer

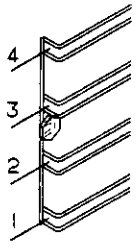
Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Kontroller i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan, og får gjøre noe med selv.

Problem	Årsak	Tiltak
Komfyren fungerer ikke helt eller delvis.	Er støpselet satt i?	Kontrollér at støpselet er satt ordentlidig i.
	Er sikringene hele - fargebrikken løs?	Skift ødelagt sikring. OBS! 3-fase-komfyr har tre sikringer.
	Er det jordfeilbryter i huset?	Kontrollér at den er koblet inn.
Platene trege.	Har du valgt en kasserolle/ steke-panne som ikke egner seg?	Velg en kasserolle/stekepanne med plan bunn. Glass og porselen (som kan brukes på komfyren) har dårligere varmeledningsevne enn f.eks. aluminium.
	Har du valgt en ikke egnet stilling på bryteren?	Det er som regel passende å koke/varme opp på høyeste inn-stilling, og deretter velge en lavere innstilling.
Ovnspærer fungerer ikke.	Er pærene hele?	Skift defekt pære. Skru til pærene.
Katalyseemaljen blir ikke ren.	Er emaljens porer tiltettet?	Brenn av ovnen på høyeste tem-peratur i minst 30 minutter.
	Er det fettflekker på emaljen?	Følg bruksanvisningene for ren-gjøring av ovnene.
Dørsperren fungerer ikke.	Er sperren satt i funksjon?	Sett sperren i funksjon, se «Sik-kerhetsutstyr»
Stikkontakten i panelet fungerer ikke.	Står stekeovnen på?	Stikkontakten er utkoblet når ste-keovnen er på.
	Har sikringene bak på komfyren slått ut?	Trekk frem komfyren og slå sik-ringene tilbake.
Glasskeramikkplaten er flammete.	Har du fulgt bruksanvisningen for platen?	Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene, se «Rengjøring og stell». Følg senere disse anvisnige-ne.

Tabell for matlaging

	Ovnstemperatur		Rille		Kjøttets innv. temp °C.
STEKING					
Bogstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Filét (svin, okse, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Kalvestek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kylling	175°	150 - 175°	1	2	–
Ribbe	175°	150 - 175°	1	2	–
Roastbeef (rød)	175°	125°	1	2	65
Roastbeef (rosa i midten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lam)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkestek	175°	150°	1	2	75
Skinke, lettsaltet (i folie)	175°	150°	–	1	75
Skinke, lettsaltet (uten folie)	175°	125°	–	1	75
Stek (lam, okse, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Svinekam	175°	150°	1	2	80 - 85
MATRETTER					
Fisk (koking)	200°	175 - 200°	1	1 og 3	
Fisk (steking)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratenger	225°	200°	1	1 - 3	
Kjøttpudding	175 - 200°	150 - 175°	1	1 - 3	
Kjøttboller i langpanne	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	225°	175 - 200°	1 - 2	1 - 3	
Poteter, bakte	225°	200 - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pudding	200 - 225°	175 - 200°	1	1 - 3	
Stekt sild	225°	200°	1 - 2	1 og 3	
Souffleer	175 - 200°	175°	–	eller 1 - 3 1 - 3	

Varmluftsteking kan også foretas ved 25° C lavere temperatur enn oppgitt i tabellen (125° C.)
Resultatet blir minst like bra, men steketiden må økes.
Ta ut steken når temperaturen er oppnådd. Dette er spesielt viktig når man vil ha kjøttet rødt eller rosastekt.
La steken hvile en stund før oppskjæring. Senk temperaturen noe om kjøttet er dypfrossent.
Hvis steken settes i kald ovn, må man beregne ca. 20 min. lengre steketid.
Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek tar lengre tid enn en tynnere og smalere.
Tiden øker også med vekten.
Ha alltid litt vann i langpannen, slik at fettet ikke brennes fast og avgir os og lukt.

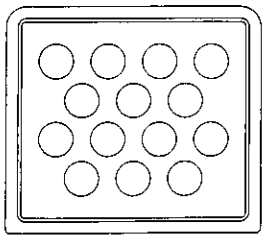


Rillene regnes nedenfra.

Tabell for baking

	Ovnstemperatur		Rille		Steking i min	
	⊟	⊠	⊟	⊠	⊟	⊠
BRØD						
Bondebrød (form eller i panne)	200 - 225°	175 - 200°	1	2	35 - 45	30 -35
Boller (rug, graham o.l)	200 - 225°	150 - 175°	2 - 3	2 ell. 2,3,4	10 - 12	10 - 15
Formbrød (lette)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 ell.1 og 3	35 - 45	35 - 40
Formbrød (tunge)	175 - 225°	175 - 200°	2	2 ell.1 og 3	50 - 60	50 - 60
Kuvertbrød/rundstykker	200 - 225°	150 - 175°	2	2 ell. 2,3,4	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	2 ell.1 og 3	8 - 10	10 - 12
HVETEBRØD						
Boller	200 - 225°	150 - 175°	2 - 3	2 ell. 2,3,4	8 - 10	10 - 15
Stenger	200 - 225°	175 - 200°	1	2 ell.1 og 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (fargesetting)	200°	175 - 200°	2	2 ell. 2,3,4	15 - 20	15 - 20
Skorper (tørking)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	2 ell. 2,3,4	2 - 4 t.	2 - 4 t.
MYKE KAKER						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 ell. 1 og 3	10 - 12	15 - 18
Rulade	225 - 250°	200 - 225°	2	2 ell. 1 og 3	5 - 7	5 - 8
Formkake (lett)	175 - 200°	175 - 200°	1	2 ell. 1 og 3	35 - 45	35 - 45
Formkake (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	2 ell. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Sukkerbrød	175 - 200°	175 - 200°	1	2 ell. 1 og 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKER						
Marengs	100 - 150°	100°	2 - 3	2 ell. 1 og 3	45 - 60	50 - 60
Mazariner	175 - 200°	150 - 175°	3	2 ell. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Mørdeigskaker	175 - 200°	175 - 200°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 10	5 - 10
Pepperkaker	175 - 200°	150 - 175°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 7	5 - 10
Smørdeigskaker	200 - 225°	175 - 200°	3	2 ell. 2, 3, 4	5 - 12	5 - 10

Generelle råd:
Hurtigstart bør ikke brukes ved baking.
Flytt alltid et ferdigstekt brød over på en rist. Dekk til med et håndkle hvis det ikke er bondebrød e.l. som du vil ha en sprø skorpe på. Ved steking i flere høyder samtidig (varmluft) må du beregne noe lengre steketid. Forsøk deg først med den laveste angitte temperatur.



FRONT
For at den varme luften skal sirkulere mellom og på siden av bakverket, bør det for varmluft nyttes max 14 boller, rundstykker etc. pr. brett. Den skisserte plasseringen gir best luftsirkulasjon og jevnest bruning

Tabell for gratinering

	Rille	Temperatur	Tid
Smørbrød	2 - 3	225 - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225 - 250°C	15 - 20 min.
Grateng	1 - 2	200 - 225°C	15 - 20 min.

Termostaten settes på max 250° C.
Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne stillingen, da fett vil avsettes på varmluftelementet og gir da sterk røykutvikling når varmluft så brukes.

Tabell for grilling

	Ovnstemp.	Rille	Kjøtt i skiver Tykkelse i cm	Ca.tid/min. pr. side.
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotelett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillpølser	250°	4		5(totaltid)
Hamburger	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Løvbiff (grilles kun på en side)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Ribbe	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

TERMOSTATEN SETTES PÅ MAX 250° C.
LUKKET DØR.

Legg gjerne litt folie eller hell litt
vann i en langpanne under grillristen. Smak og farge blir finere hvis du pensler kjøttet med grillsaus, grillolje eller kinesisk soya.
Begynn å grille når elementet (elementene) er blitt rødglødende.

KNEIPPBRØD (4 stk.)

1 I skummet melk
1 I vann
50 g gjær
1 ss salt
1/2 kg sammalt hvete (grov)
1/2 kg sammalt hvete (fin)
1/2 kg fint rugmel
Ca. 11/2 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:
1 Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).
3. Bak ut til fire formbrød.
4. Etterhev ca. 1/2 time.
5. Stekes i varmluft, lag dobbelt porsjon. Temp. 175°C i 70 min. i rille 1 og 3 eller stekes med over/undervarme ved 200°C i 60 min. rille 1.

GROVBRØD I LANGPANNE (4 stk.)

1 I skummet melk
1 I vann
50 g gjær
1 ss salt
1/2 kg sammalt hvete (grov)
1/2 kg sammalt hvete (fin)
1/2 kg fint rugmel
1/2 kg grov ruggrøpp, sammalt rug (grov)
Ca. 1 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:
1 Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbelt størrelse (ca. 1 time).
3. Bak ut til fire brød som fordeles i langpannen.
4. Etterhev ca. 1/2 time.
5. Stek brødene i varmluft ved 175°C i rille 3 eller stek med over/undervarme ved 200°C rille 2.
6. Begge stekemåter tar ca. 60 min.

PIZZA BUNN

50 g gjær
75 g margarin
3 dl. vann
1/2 ts salt
Ca. 8 dl hvetemel

Slik gjør vi:
1. Rør ut gjæren med litt av vannet i den bollen deigen skal lages i
2. Smelt margarin i en kjele.
3. Tilsett resten av vannet, slik at alt blir lunkent, og bland det med gjæren.
4. Tilsett saltet og melet.
5. Arbeid deigen jevnt og kjevle ut til 3 store eller 8 små bunner.
6. Legg bunnene på smurte plater og fordel pizzastuingen over, legg på tomatskivene og dryss rikelig med reven ost over. Dersom flere ønskes stekt samtidig:
7. Vi anbefaler steking av en og en pizza med pizzafunksjon på rille 2 ved 200°C.
8 Stek 3 brett i varmluft ved 175°C i ca. 30 min., rille 2, 3 og 4.

PIZZA-STUING

400 g kjøttdeig
2 ts karry
Margarin til bruning
2 ts salt
1/2 ts pepper
2 store løk
1 boks hermetiske tomater
1 dl. tomatpurè
2 ts farin
4-6 tomater
5 dl reven ost
3 ts pizza-krydderblanding

Slik gjør vi:
1. Brun kjøttdeigen i margarin tilsatt karry.
2. Gni den ut til en jevn masse med gaffel.
3. La massen surre et øyeblikk mens salt og pepper tilsettes.
4. Helle massen over i en kjele.
5. Grovhakk løken og surr den i margarin.
6. Bland alt godt sammen og smak til med krydder.
7. La stuingen småkoke noen minutter.
8. Avkjøl stuingen før den legges på pizza-bunnen.

Denne porsjonen passer til 3 store eller
8 små pizzaer

HAVREMAKRONER

4 1/2 dl havregryn
4 1/2 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 dl farin
3 dl (270 g) smeltet margarin
2 egg

Slik gjør vi:
1 Alle ingredienser blandes sammen.
2. Deigen settes med to teskjeer på smurt plate.
3. Det passer med 4x4 kaker pr. brett.
4. Stekes med varmluft ved 150°(175°C) ca.18 min., stige 2,3,4 eller
5. Stek med over/undervarme ved ca.175°C i ca.15 min. i stige 3.

SMØRKRANS (90 stk.)

370 g margarin
250 g farin
2 egg
1 ts vaniljesukker
Ca. 500 g hvetemel
1 ts bakepulver

Slik gjør vi:
1. Rør margarin og sukker hvitt.
2. Rør eggene godt inn og bland i siktet mel, bakepulver og vaniljesukker. (Pass på at det ikke blir for mye mel i deigen.)
3. La den stå kaldt en stund, gjerne til neste dag.
4. Sprøyt deigen ut gjennom en kakesprut eller kjøttkvern med plate med stjernemønster i. 12 cm lange strimler gir passelige ringer.
5. Stek kakene i varmluft ved 150°(175°C) i ca. 20 min. med 3 brett av gangen. (Porsjonen passer til 6 brett.) Stige 2, 3, 4 eller
   Stek kakene i over/undervarme ved 175°C i ca.15 min. med ett brett av gangen. Stige 3.

KOKOSKAKER

4 egg
250 g potetmel
250 g margarin
350 g farin
250 g kokosmasse
3 ts bakepulver

Slik gjør vi:
1. Smør og sukker røres hvitt.
2. Eggene has i, ett av gangen.
3. Mel, bakepulver og kokosmasse røres forsiktig inn til slutt.
4. Det passer med 4x4 kaker pr. brett.
5. Porsjonen gir ca. 5 brett.
6. Stek kakene i varmluft ved 150 (175)°C i ca.18 min., stige 2, 3, 4 eller
7. Stek kakene med over/undervarme ved ca.175°C i ca.15 min.

HVETEBOLLER (48 stk.)

7 dl melk
200 g margarin
2 dl farin
2 ts kardemomme
75 g gjær
Ca.1 kg hvetemel

Porsjonen gir 48 stk., middelsstore boller.
Passer til 3 brett i varmluft.

Slik gjør vi:
1. Smelt margarinen i en kasserolle.
2. Ha i melken, og varm til 37°C.
3. Rør ut gjæren i melken.
4. Bland i mel, sukker og kardemomme.
5. La deigen heve til dobbel størrelse (ca.1 time).
6. Bak ut til 48 boller. Vær rask med utbakingen, slik at bollene får mest mulig lik hevetid.
7. Sett brettene inn i ovnen etter hvert som de blir fulle.
8. Etterheving: Sett på varmluften i 5 min. ved 70°C.

9. Ta ut bollene og pensle dem med egg.
   Still opp temperaturen og sett inn bollene når termostatlampen slukker.
10. Stek i varmluft ved 150°C (175°C) i ca. 25 min. Rille 2,3,4 eller stek med over/undervarme ved 225°C i ca. 10 min. Rille 2.